



<https://www.mepillasquisando.com>



1236 - 89 TERNERA EN ESTOFADO 1874



INGREDIENTES:

- 1'5 Kg. De Ternera magra.
- 30 gr. De Manteca de cerdo.
- 1 Trozo de Tocino o de Jamón magro.
- 1 Cebolla.
- 3 Dientes de Ajo.
- 3 Ramitas de Perejil.
- 2 Hojas de Laurel.
- Sal y Especies al gusto.
- 1 Vaso de Vino Blanco.

ELABORACIÓN:

Lavas, haces tajaditas la carne y la pones a cocer con agua y sal. Ya medio cocida, la sacas y frías con manteca, un poco de tocino o jamón magro y cebolla menudita. Frito, lo pasas todo a una olla. Añades una salsa de ajo crudo, perejil, hojas de laurel y especias. Lo dejas seguir cociendo. Al romper a hervir le echas un poco de vino blanco, y lo tapas con un papel doble de estraza y un puchero encima. Lo dejas cocer tapado, hasta graduar está el caldo reducido a una mitad. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.

FACEBOOK: Cocina Española Casera